



Apfel-Schmand-Kuchen

Boden

Die Butter und den Zucker in eine Rührschüssel geben und verrühren. Das Ei, Mehl und Backpulver dazu geben und wiederum verrühren. Backpapier auf den Boden der Form legen, Rand darauf setzen und verschließen.

Überstehendes Backpapier einfach mit einer Schere abschneiden. Den Teig in der Form verteilen und im Backofen bei 175°C für ca. 10 Minuten backen.

Apfelmasse

Die Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. Den Apfelsaft in einem Topf erhitzen, das Vanillepuddingpulver unterrühren und auf kleinster Hitze, unter ständigem Rühren, eindicken lassen. Die Apfelstücke dazu geben und nochmal gut verrühren.

Die Apfelmasse auf dem Boden verteilen und glatt streichen. Für etwa 1 Stunde kühl stellen und abkühlen lassen, damit die Sahne-Schmand-Masse nicht flüssig wird.

Schmandmasse

Die Sahne, den Vanillezucker und das Sahnesteif in eine Rührschüssel geben und steif schlagen. Den Schmand dazu geben und vorsichtig unterheben. Die Schmandmasse auf den abgekühlten Kuchen verteilen und glatt streichen. Mit Zimt bestreuen und genießen!



Zutaten für ca. 17cm Form:

Teig

| | | |
|----|-----|------------|
| 60 | g | Butter |
| 60 | g | Zucker |
| 60 | g | Mehl |
| ½ | TL | Backpulver |
| 1 | Stk | Ei |

Apfelmasse

| | | |
|-----|-----|----------------|
| 2 | Stk | Äpfel |
| 250 | ml | Apfelsaft |
| 1 | Pck | Vanillepudding |

Schmandmasse

| | | |
|---|--------|---------------|
| ½ | Becher | Sahne |
| ½ | Becher | Schmand |
| 1 | Pck | Vanillezucker |
| ½ | Pck | Sahnesteif |
| | | Zimt |